



Fondazione Italiana Sommelier

**IL NOSTRO CORSO  
PER SOMMELIER  
TI CAMBIA LA VITA.  
IN MEGLIO!**



**2° CORSO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE  
PER SOMMELIER  
A TERMOLI inizia lunedì 20 febbraio 2023**

## 2° CORSO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER DI TERMOLI

### IL CALENDARIO DEL CORSO

DATE LEZIONI PRIMA PARTE	DATE LEZIONI SECONDA PARTE	DATE LEZIONI TERZA PARTE
1. 20/02/2023 lunedì	2. 09/10/2023 lunedì	2. 19/02/2024 lunedì
2. 27/02/2023 lunedì	3. 16/10/2023 lunedì	3. 26/02/2024 lunedì
3. 06/03/2023 lunedì	4. 23/10/2023 lunedì	4. 04/03/2024 lunedì
4. 11/03/2023 sabato	5. 30/10/2023 lunedì	5. 11/03/2024 lunedì
5. 13/03/2023 lunedì	6. 06/11/2023 lunedì	6. 18/03/2024 lunedì
6. 20/03/2023 lunedì	7. 13/11/2023 lunedì	7. 25/03/2024 lunedì
7. 27/03/2023 lunedì	8. 20/11/2023 lunedì	8. 15/04/2024 lunedì
8. 17/04/2023 lunedì	9. 27/11/2023 lunedì	9. 22/04/2024 lunedì
9. 24/04/2023 lunedì	10. 04/12/2023 lunedì	10. 29/04/2024 lunedì
10. 08/05/2023 lunedì	11. 11/12/2023 lunedì	11. 06/05/2024 lunedì
11. 15/05/2023 lunedì	12. 08/01/2024 lunedì	12. 13/05/2024 lunedì
12. 22/05/2023 lunedì	13. 15/01/2024 lunedì	13. 20/05/2024 lunedì
13. 29/05/2023 lunedì	14. 22/01/2024 lunedì	14. 27/05/2024 lunedì
14. 05/06/2023 lunedì	15. 29/01/2024 lunedì	15. 03/06/2024 lunedì
15. 12/06/2023 lunedì	16. 05/02/2024 lunedì	16. 10/06/2024 lunedì
16. 19/06/2023 lunedì		17. 17/06/2024 lunedì
17. 26/06/2023 lunedì		18. 24/06/2024 lunedì
		19. 08/07/2024 lunedì

**2° CORSO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER  
DI TERMOLI**

**SEDE DEL CORSO  
DATA DI INIZIO  
E ORARI**

**Sede del Corso:** Termoli

Casa Museo Dimora Stephanus - Piazza Duomo

**Inizio del Corso:** 20/02/2023

**Orari:**

Turno pomeridiano dalle 16.00 alle 18.30\*

Turno serale dalle 20.00 alle 22.30\*

\*i turni saranno attivati al raggiungimento del numero minimo di partecipanti.

**Non sono ammessi ritardi e non è consentito uscire prima del termine della lezione.**

**DOCENTI**

**Direttore del Corso**

Dora Formato

**Docenti**

Dora Formato

Gabriele Di Blasio

Docenti nazionali

**Segreteria del Corso**

Dora Formato



# Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

*con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana*

## 2° CORSO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

### DI TERMOLI

## ISCRIZIONE, COSTI E MODALITA' DI PAGAMENTO

Durante lo svolgimento del Corso è obbligatoria l'iscrizione alla Fondazione Italiana Sommelier.

**Il costo dell'intero Corso è di € 2.000,00 rateizzabili.** (tutte le informazioni presso la sede del corso).

**Prima rata da versare quale conferma e prenotazione al corso, di € 300,00 - entro il 17 febbraio 2023.**

### MODALITA' DI PAGAMENTO (Previa compilazione dei moduli di iscrizione)

- In contanti, o assegni presso la sede del corso
- Con bonifico bancario intestato all'Associazione "World of Tastes" IBAN IT07B0526203802CC1401300833, con causale **"Corso di formazione Professionale per Sommelier n. 2 di Termoli"**.

Per tutti gli aspiranti sommelier che hanno già conseguito un primo o secondo livello con altre associazioni, siamo a disposizione per ulteriori informazioni circa le modalità e condizioni di iscrizione ai corsi.

**Per tutte le informazioni visita il sito [molise.bibenda.it](http://molise.bibenda.it)  
o contattaci al 377 0898581 - [info@fondazionesommeliermolise.it](mailto:info@fondazionesommeliermolise.it)**



# Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

*con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana*

WWW.BIBENDA.IT  
IN CASO DI VINO

## I NOSTRI CORSI MONOTEMATICI

- | Il Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier | Bibenda Executive Wine Master | Bibenda Etna Wine Master |
- | Wine tasting | Corsi monotematici sui Vini d'Italia e del Mondo | Corso di Barman | Corso sulla Birra |
- | Corso di Sommelier dell'Olio | Corso sullo Champagne | Corso sugli Spumanti | Corso Sigari e Distillati |
- | Corso Vitigni e Territori | Corso sulla Biodinamica | Corso sul Saké | Corso sulla Grappa | Corso sul Barolo e Barbaresco |
- | Corso sui Distillati | Minicorso Abc del Vino | Corso sui Formaggi | Corso sui Riesling del Mondo |
- | Speaking of Wine - Corso online sui Termini del Vino in Inglese | Corso sul Bordeaux | Corso sulla Valle della Loira |
- | Corso sul Brunello di Montalcino | Corso sulla Borgogna | Corso online sul Marketing del Vino |
- | Corso sul Mondo degli Odori | Corso Vino e Arte | Corso sull'Amarone della Valpolicella |
- | Corso sulle Eccellenze della Gastronomia |

**Eventi, incontri, degustazioni di grande valenza culturale.**

### Comitato Organizzativo della Regione Molise

Bibenda Galleria del Vino | Via Principe di Piemonte n. 131/a | 86100 Campobasso (CB)

Cell. 377 089 8581 | [presidente@fondazionesommeliermolise.it](mailto:presidente@fondazionesommeliermolise.it)

[info@fondazionesommeliermolise.it](mailto:info@fondazionesommeliermolise.it) | [molise.bibenda.it](http://molise.bibenda.it)

**Per tutte le informazioni visita il sito [molise.bibenda.it](http://molise.bibenda.it)  
o contattaci al 377 0898581 - [info@fondazionesommeliermolise.it](mailto:info@fondazionesommeliermolise.it)**